

Spezialitätenwoche

Zum Starten

Kürbis Gemüse Tartar auf Vogerlsalat
mit Trauben und Walnüssen 8,90

Kokos-Kürbiscremesuppe mit Kernöl
und geröstetem Schwarzbrot 5,90

Hauptspeisen

Tafelspitz 23,00
mit Kürbisgemüse, Schnittlauchsauce, Apfelkren
und Erdäpfelschmarrn

Ravioli mit Kürbisfülle mit Bergkäse und Pesto 12,90

Beiriedschnitte vom Almox gegrillt 29,00
mit Erdäpfelpuffer und Kürbisratatouille

Käferbohnen-Kürbisgulasch 10,20
mit Semmelknödel



Weinempfehlung

Rotgipfler Top Edition 2022 0,75 l 25,90
Weingut Schwertführer 47er, Sooß

GOLDPRÄMIERT TOP 100 THERMENREGION
in der Nase Mandel, Biskuit und leichte Exotik, am Gaumen straffer Trinkgenuss,
reife gelbe Früchte, feine Balance, ein Meditationswein, trocken 13,5 Vol%

Zum Abschluss

Herbstgenuss 5,90
Kuchen, Vanilleeis mit Kernöl, Kürbiskrokant und Schlag